



Communiqué de Presse

Auch, le 08/02/2018

Poule au Pot - Renaissance d'un plat Mythique

Les Restaurants Tables du GERS s'associent aux chefs de la Ronde des Mousquetaires et aux chefs des Hautes-Pyrénées pour revisiter une recette mythique de la Poule au Pot

L'association « la Poule Gasconne » dont le but est de **conserver et protéger la race**, a décidé de relancer un produit et **un plat emblématique** de notre pays. **La Poule au pot** a été choisie pour célébrer la cuisine de tradition, populaire et familiale **avec des poules Noire d'Astarac Bigorre** issues de notre terroir.

Au total, **22 chefs** attachés à une cuisine de tradition mettant en vedette les produits locaux sur le Gers et les Hautes-Pyrénées, **participent à l'opération : Poule au Pot - Renaissance d'un plat mythique.**

Du 17 février au 4 mars 2018, 11 établissements gersois serviront leur poule au pot revisitée avec de la poule noire d'Astarac Bigorre :

- L'hôtel de France à Auch
- Les Jardins de la Baïse à Condom
- La Table d'oste à Auch
- Le Château Bellevue à Cazaubon
- Le Pardaillan à Gondrin
- L'Auberge la Baquère à Preneron
- Le Rive droite à Villecomtal sur Arros
- Le Solenca à Nogaro
- Le Château de Projan
- Les Tables d'Urdens
- La ferme de Flaran

Aujourd'hui, **l'association de la « Poule gasconne »** compte une cinquantaine d'adhérents dont **22 éleveurs**. Le maintien du standard de qualité supérieure reste la première priorité de l'association au-delà du développement commercial de la marque « Noire d'Astarac Bigorre ». La Noire d'Astarac Bigorre se caractérise par une chair particulièrement gouteuse, finement persillée, ferme et sans excès de gras. Elle libère des sucs de cuisson délicats qui lui confèrent un incomparable moelleux en Bouche.

Les TABLES DU GERS, 8 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant 32 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, **32 restaurateurs responsables et engagés**.

1 réseau de 70 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 % (donc très élevé)

1 taux moyen de plats « fait maison » de 89 %

1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %